2 Jahre RATIONAL Garantie

Sichern Sie sich jetzt 2 Jahre Garantie und Ihre kostenlose Mitgliedschaft im ClubRATIONAL

www.rational-online.com/warranty

Bedienungsanleitung

SelfCooking Center®



Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen SelfCooking Center®. Sie werden mit Ihrem SelfCooking Center® – Dank eines sofort verständlichen visuellen Bedienkonzeptes – praktisch ohne Lernaufwand und aufwändigen Anwenderschulungen im „Handumdrehen" exzellente Garerfolge erzielen.

Im SelfCooking Control®-Modus wählen Sie nur noch das entsprechende Gargut und Ihr gewünschtes Garergebnis, einfach per Tastendruck – fertig! Herkömmliche Eingaben wie Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit oder kompliziertes Programmieren sowie ständiges Kontrollieren entfallen vollständig.

Selbstverständlich stehen Ihnen mit dem SelfCooking Center® auch die vielfältigen Möglichkeiten eines perfekten Combi-Dämpfers zur Verfügung.

Mit dem Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen.

Wir gewähren 24 Monate Garantie nach Datum der Erstinstallation. Vorraussetzung dafür ist, dass die Garantieanmeldung richtig und vollständig durchgeführt wurde. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen SelfCooking Center®.

Ihre
RATIONAL AG

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

Deutschland 08191 327333 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 71 7279092

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL Chef✆Line:

Deutschland 08191 327300 **Österreich** 0043 (0)662 832799 **Schweiz** +41 71 7279092

Händler:	**Installateur:**
	Installiert am:
Geräte-Nummer:	

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Info

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis



Piktogrammerklärung



Gefahr!

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.



Warnung!

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.



Vorsicht!

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.



Ätzende Stoffe



Brandgefahr!



Verbrennungsgefahr!



Achtung: Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

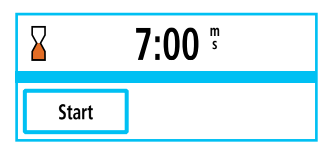
Erstmalige Inbetriebnahme

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen, intelligenten SelfCooking Center® werden Sie einmalig aufgefordert einen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 15 Minuten und dient zur Anpassung des SelfCooking Center® an die spezifischen Umgebungsbedingungen.

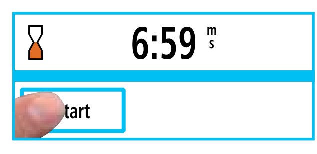


Brandgefahr!

Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.



Einhängeleitern bzw. Hordengestellwagen im Gerät belassen, Tür schließen



Start-Taste drücken, Selbsttest läuft, Restzeit wird angezeigt



Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Sie werden am nächsten Tag wieder aufgefordert den Selbsttest erneut zu starten.





Warnung!

Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!

Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.

Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen.



Warnung!

Nur Gasgeräte

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur)*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*



Verhalten bei Geruch von Gas:

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsatzstelle)!*



Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass sie für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.



Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reiniger-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände an Reiniger-Tabs entfernen und mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!*





Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- *Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr!*
  Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.
- *Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!*
- *Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!*
- *Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!*
- *Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!*
  Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe, Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „CleanJet®+care-Reinigung".
- *Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!*
- *Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen Sie die Feststellbremsen der Räder aktivieren. Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!*
- *Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!*
- *Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.*
- *Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!*

Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung an der Maschine, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.



Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich oder nach Reinigungsaufforderung gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „CareControl – CleanJet®+care-Reinigung".



Warnung!

Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!

- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1 x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Kapitel Haustechnik).

Inspektion, Wartung und Reparatur



Gefahr – Hochspannung!

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet®+care-Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

Funktionsteile



① **Geräte-Nummer**
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)

② **Strömungssicherung** (optional)
(nur Gasgeräte)

③ **Garraumbeleuchtung**

④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**

⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion
Standgeräte: Einhandbedienung

⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)

⑦ **Integrierte und selbstentleerende Türtropfwanne** (innen)

⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**

⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)

⑩ **Typenschild**
(mit allen wichtigen Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer (siehe Kapitel „Typ" - Geräte- und Softwareidentifikation), Optionsnummer)

⑪ **Bedienblende**

⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**

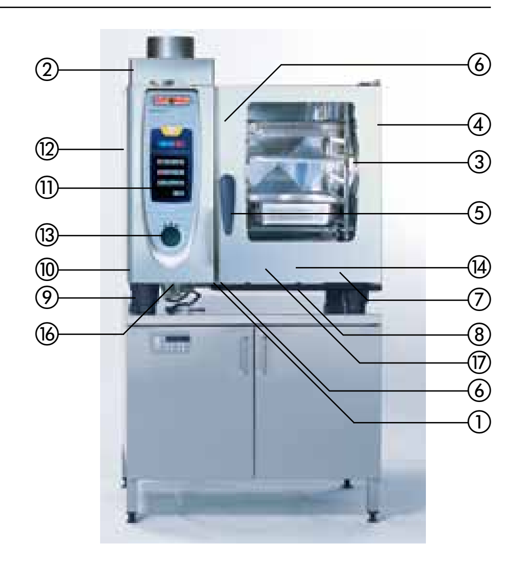
⑬ **Zentrales Einstellrad**

⑭ **Handbrause** (mit Rückhol-Automatik)

⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)

⑯ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)

⑰ **Schublade/Klappe für Care-Tabs**







Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Friteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Sie können das Gerät nur in Räumen benutzen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie den Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur (> + 5 °C) erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach.
- Ist Ihr Gerät länger als 20 Minuten eingeschaltet und Sie haben keine Betriebsart oder CleanJet®+care angewählt, so wird automatisch die Energiesparschaltung aktiv und im Display wird nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
- Wird während des laufenden Betriebes keine weitere Bedienung vorgenommen, wird die Intensität der Anzeigen automatisch in 2 Stufen reduziert. Nach 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen erstmals verringert. Nach weiteren 10 Minuten wird die Intensität der Anzeigen nochmals reduziert. Sobald Sie das Display berühren oder die Garraumtür öffnen, steht Ihnen die normale Intensität der Anzeigen wieder automatisch zur Verfügung.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Nach Ende seiner Lebenszeit dürfen Sie das Gerät nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)



Werden die maximalen Beladungsmengen überschritten, so kann dies zu Schäden am Gerät führen.
Beachten Sie die maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

Tischgeräte mit Einhängegestelle

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)



- Zum Entnehmen heben Sie das Einhängegestell in der Mitte leicht an und nehmen es aus der vorderen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Heben Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)



- Entnehmen Sie das Einhängegestell wie beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.

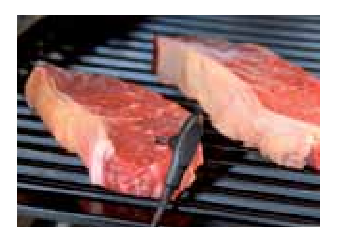


Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Vorsicht!

Der Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe für den Kerntemperaturfühler können heiß sein – Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Küchenhandschuhe.



Stechen Sie die Kerntemperaturfühlernadel in die stärkste Stelle im Winkel von 30-45 Grad ein. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden (siehe Anwendungshandbuch).



Verwenden Sie die Positionierhilfe, wenn die Möglichkeit besteht, dass sich der Kerntemperaturfühler selbstständig aus dem Gargut löst. (z. B. Lebensmittel mit weicher Konsistenz oder geringer Dicke).



Setzen Sie bei Finishing® „Teller Bankett“ den Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen.





Vorsicht!

Schützen Sie Ihre Arme und Hände – Verletzungsgefahr!

Verwenden Sie bei gefrorenen Lebensmitteln den mitgelieferten Vorbohrer. Bohren Sie ein Loch im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes. Legen Sie hierzu das Lebensmittel auf eine feste Unterlage.



- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler und die Positionierhilfe immer vorschriftsmäßig in die dafür vorgesehene Parkposition – Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen – Beschädigungsgefahr!.



Kühlen Sie die Kerntemperaturfühlernadel vor Gebrauch mit der Handbrause.

Arbeiten mit der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch mindestens 20 cm aus der Parkposition.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken auf den Betätigungsknopf anwählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.



Vorsicht!

Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein – Verbrennungsgefahr!



Die Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.

Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden.

Geräte mit Option AeroCat®

- AeroCat® unterliegt einem natürlichen Verschleiß. Haltbarkeit ca. 2 Jahre bei einem durchschnittlichem Einsatz von 8 Stunden pro Tag.
- Die Garzeiten verlängern sich mit AeroCat® um ca. 10 % bis 20 %.
- Aufgrund der Luftstromveränderung kann es zu Ungleichmäßigkeiten bei sensiblen Backprodukten kommen.



Übersicht Betriebsmodus

SelfCooking Control®-Modus



Nach dem Einschalten oder mit Betätigung der SelfCooking Control®-Taste gelangen Sie in den **SelfCooking Control®-Modus.**

Beschreibung siehe Kapitel SelfCooking Control®-Modus.

Combi-Dämpfer-Modus



Mit Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den **Combi-Dämpfer-Modus.**

Beschreibung siehe Kapitel Combi-Dämpfer-Modus.

Programmier-Modus



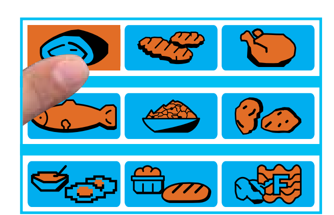
Mit Betätigung der Taste „Prog" gelangen Sie in den Programmier-Modus.

Beschreibung siehe Kapitel **Programmier-Modus.**

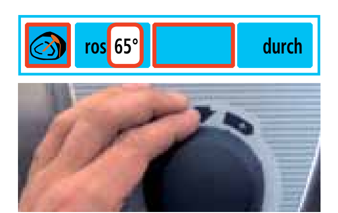


Allgemeine Bedienung

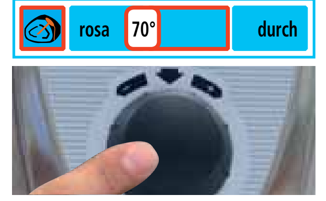
Ihr Gerät verfügt über ein „Touch Screen“. Bereits durch eine leichte Berührung mit dem Finger haben Sie die Möglichkeit, Eingaben an Ihrem Gerät vorzunehmen.



Sobald Sie eine Taste drücken, wird der Garprozess (z. B. Großbraten) aktiviert.



Mit dem Zentralen Einstellrad können Sie Einstellungen ändern.



Die Eingabe wird innerhalb 4 Sekunden automatisch übernommen oder Sie drücken (Push-Funktion) auf das Zentrale Einstellrad.

Allgemeine Hinweise



Der Status der Vorheiztemperatur wird im Display rot und blau angezeigt.



Das Ende eines Garprozesses wird durch Blinken der SelfCooking Control®-Taste und durch ein akustisches Signal angezeigt.



Ist der Garraum heißer als die von Ihnen eingestellte Temperatur, blinkt die Taste der gewählten Betriebsart (z. B. Trockene Hitze).

(Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down“).



Wassermangel wird angezeigt, wenn der Dampfgenerator nicht gefüllt ist (Wasserhahn öffnen). Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.

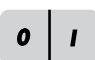
RESET GAS

„Störung Brennerfunktion“ Durch Drücken auf „RESET GAS“ wird der Zündvorgang neu eingeleitet. Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken, bitte Kundendienst verständigen!



SelfCooking Control®-Modus





Ein-/Ausschalter



SelfCooking Control®

9 Betriebsarten:



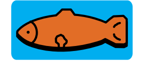
Großbraten



Kurzgebratenes



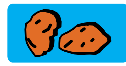
Geflügel



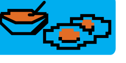
Fisch



Beilagen



Kartoffelprodukte



Eierspeisen/Nachtisch



Backen



Finishing®



Funktionstaste



Taste Programmier-Modus



Zentrales Einstellrad
mit „Push“-Funktion

SelfCooking Control®-Modus



In den 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Kartoffelprodukte, Eierspeisen/Nachspeisen, Finishing®) des SelfCooking Control®-Modus werden die produktspezifischen Anforderungen sowie die Größe des Gargutes und die Beschickungsmenge selbstständig erkannt. Garzeit, Temperatur sowie das ideale Garraumklima werden unter Berücksichtigung Ihres Wunschergebnisses laufend angepasst. Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

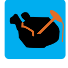
Beispiele und nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Produkte kinderleicht garen können, finden Sie im Anwendungshandbuch.

Legende der wählbaren Piktogramme

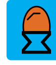
 **Anbrattemperatur**

 **Kerntemperatur/Gargrad**

 **Kerntemperatur/Gargrad**

 **Kerntemperatur/Gargrad**

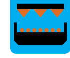
 **Kerntemperatur/Gargrad**

 **Gargrad**

 **Bräunung**

 **Größenauswahl**

 **Gargutdicke**

 **Gratinieren**

 **Überkrusten**

 **Gärvolumen**

 **Ruhiges Backen**

 **Zeiteinstellung**



Delta-T-Einstellung



Hilfefunktion

 **Zurück/Abbruch**

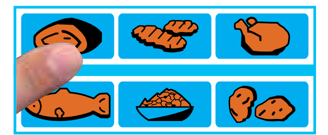
 **Weiter Funktion**



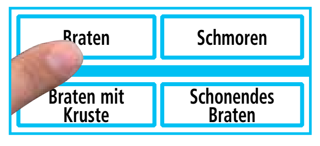
SelfCooking Control®-Modus

Anhand von 5 Beispielen möchten wir Ihnen die Bedienung kurz erklären. Viele weitere nützliche Hinweise, wie Sie Ihre Speisen kinderleicht zubereiten können, finden Sie in Ihrem Anwendungshandbuch oder folgen Sie einfach der Bedienerführung im Display.

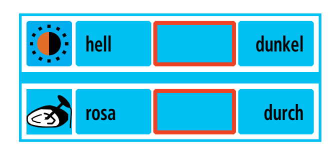
Beispiel 1: Kalbsbraten



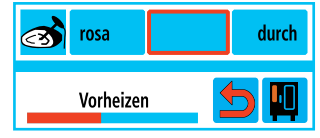
Taste „Großbraten" drücken



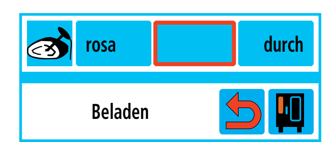
Zubereitungsart wählen (z. B. Braten) – fertig!



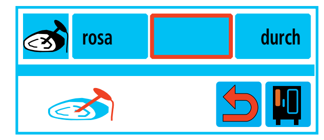
Bräunungsgrad und Garzustand können individuell verändert werden



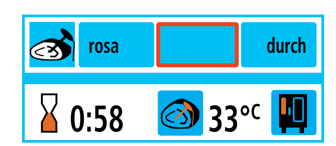
Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt



Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt



Kerntemperaturfühler setzen



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit und Kerntemperatur werden angezeigt





Eingaben können Sie unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").



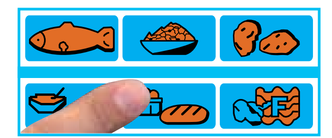
Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.



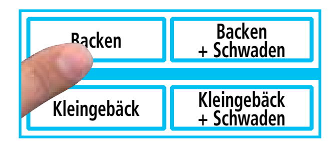
Unterschiedlich große Bratenstücke können Sie gleichzeitig garen. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler zuerst in das kleinste Bratenstück. Entnehmen Sie das fertig gegarte Stück und setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das nächst größere Bratenstück. Pfeiltaste Drücken und der Garprozess wird automatisch fortgeführt.



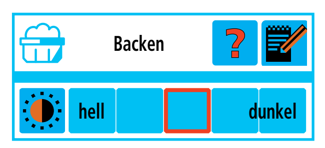
Beispiel 2: Muffins



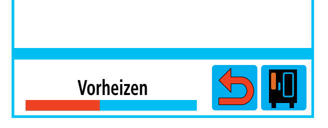
Taste „Backen“ drücken



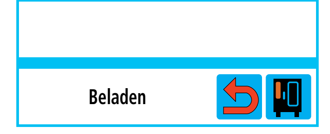
Zubereitungsart wählen (z. B. Backen) – fertig!



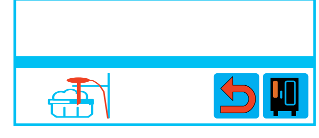
Bräunungsgrad kann individuell verändert werden



Der Status des Vorheizens wird im Display (rot und blau) angezeigt



Sobald die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display „Beladen“



Kerntemperaturfühler setzen



Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler verwenden



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt





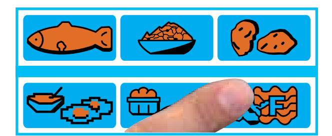
Eingaben können Sie unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung“).



Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.

Beispiel 3: Finishing® – à la carte/LevelControl®

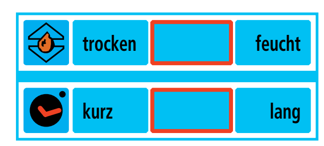
Mit LevelControl® können Sie für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Zeit eingeben und anzeigen lassen. Auf diese Weise haben Sie stets einen exakten Überblick, wann welcher Einschub fertig ist. Sobald die voreingestellte Zeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.



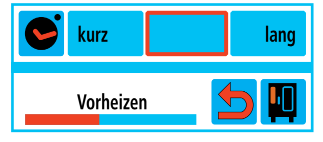
Taste „Finishing®" drücken



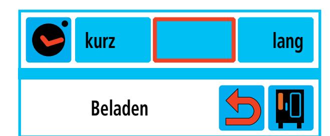
Finishing® „Teller à la carte" wählen - fertig!



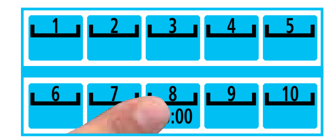
Garraumklima und Garzeit können individuell verändert werden



Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt

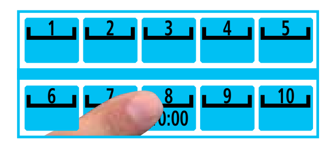


Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen" angezeigt

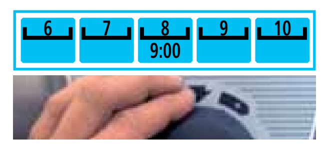


Level wählen – Garzeit wird im Display angezeigt

Ändern Garzeit



Level wählen (z. B. Level 8)



Garzeit verändern



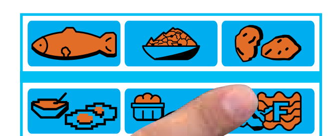


Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung").

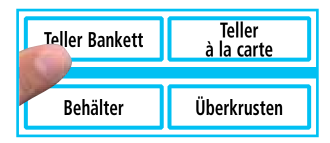
Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird die Garzeit angehalten. Je nach Dauer und Energieverlust, addiert LevelControl® automatisch bei allen Anzeigen Zeit hinzu.



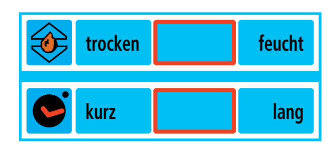
Beispiel 4: Finishing® - Teller Bankett



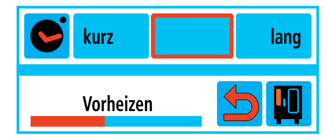
Taste „Finishing®“ drücken



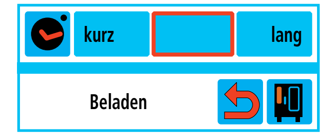
Finishing® „Teller Bankett“ wählen - fertig!



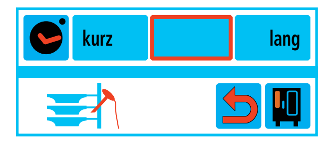
Garraumklima und Garzeit können individuell verändert werden



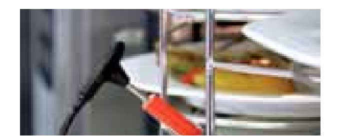
Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt



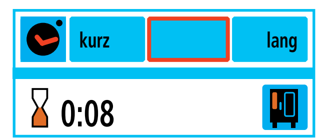
Nach Erreichen der Vorheiztemperatur wird „Beladen“ angezeigt



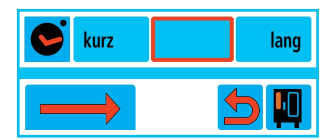
Kerntemperaturfühler setzen



Kerntemperaturfühler in das Keramikrohr am Tellerhordengestellwagen setzen



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt



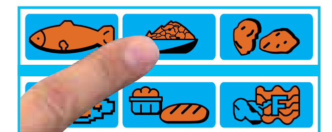
Nach Ablauf der Garzeit wird die „Pfeiltaste“ angezeigt. Pfeilstaste drücken, um eine weitere Beladung vorzunehmen



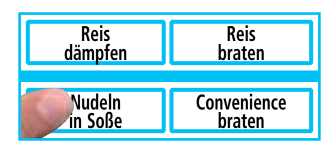


Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung“).

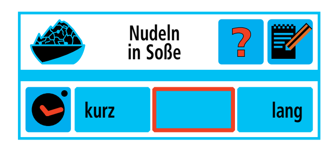
Beispiel 5: Nudeln in Soße



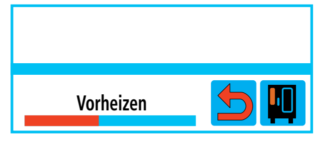
Taste „Beilagen“ drücken



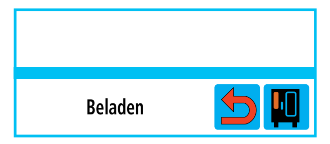
Zubereitungsart wählen (z. B. Nudeln in Soße) – fertig!



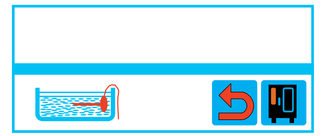
Garzeit kann individuell verändert werden



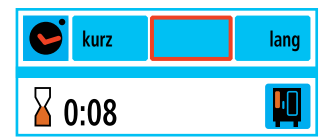
Vorheizstatus wird im Display (rot/blau) angezeigt



Nach Erreichen der Vorheiztempe-ratur wird „Beladen“ angezeigt



Kerntemperaturfühler in den Behälter legen



Gerät arbeitet mit vorgewählten Einstellungen. Restgarzeit wird angezeigt





Sie können Ihre Eingaben unter einem individuellen Namen speichern (siehe Kapitel „Programmierung“).



Ist der Kerntemperaturfühler nicht oder falsch gesetzt, ertönt der Summer und im Display erscheint die Aufforderung den Kerntemperaturfühler richtig zu setzen.

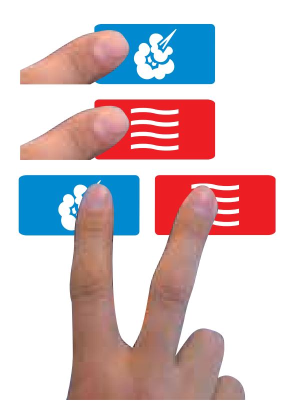
Combi-Dämpfer-Modus

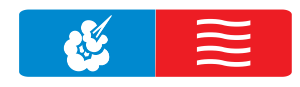




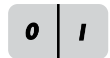
Im **Combi-Dämpfer-Modus** stehen Ihnen alle Funktionen des Combi-Dämpfers zur Verfügung.

Durch Betätigung der Taste Feuchte Hitze, Trockene Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze gelangen Sie in den Combi-Dämpfer-Modus.





Combi-Dämpfer-Modus



Ein-/Ausschalter

3 Betriebsarten:



„Feuchte Hitze“



„Trockene Hitze“



Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze



Klimafenster



Garraumtemperatur



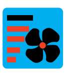
Garzeit



Kerntemperatur



Beschwadung



Luftgeschwindigkeit



Cool Down



Funktionstaste



Programmier-Modus



Zentrales Einstellrad
mit Push-Funktion

Abfrage der aktuellen Gardaten



Temperaturtaste gedrückt halten (2 Sekunden)

Folgende Werte werden angezeigt:

- aktuelle Feuchte im Garraum
- aktuelle Garraumtemperatur
- abgelaufene Garzeit
- aktuelle Kerntemperatur

Feuchte Hitze



In der Betriebsart „Feuchte Hitze“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.

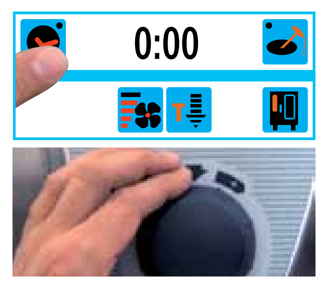
Garungsarten: Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren



Taste „Feuchte Hitze“ drücken

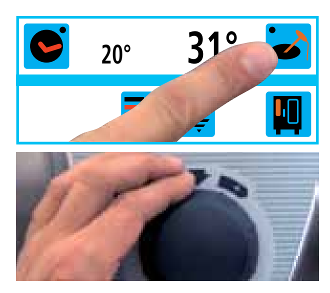


Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen



Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®+care, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

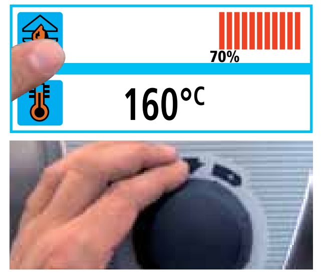
Trockene Hitze

In der Betriebsart „Trockene Hitze" erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.

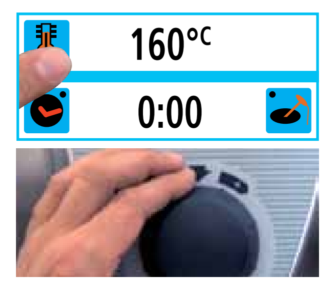
Garungsarten: Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.



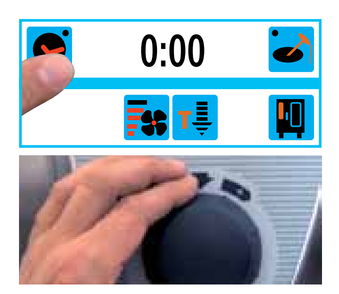
Taste „Trockene Hitze" drücken



Klima-Taste drücken und maximale Garraumfeuchte einstellen (siehe Kapitel „ClimaPlus Control®")

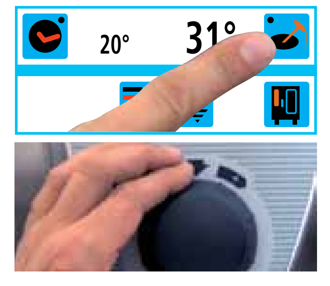


Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen



Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®+care, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.

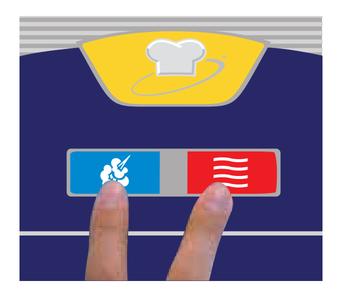
In der Betriebsart „Trockene Hitze" darf das Gerät ohne Wasseranschluss nicht länger als 2 Stunden bei hohen Temperaturen betrieben werden, da dies zum Geräteausfall führen kann.

Kombination aus
Feuchter Hitze + Trockener Hitze

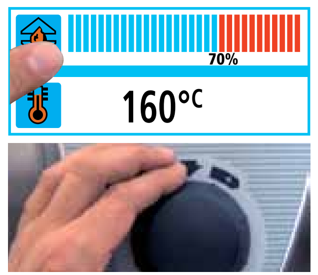


Die beiden Garmedien „Feuchte Hitze" und „Trockene Hitze" werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.

Garungsarten: Braten, Backen, Finishing®.



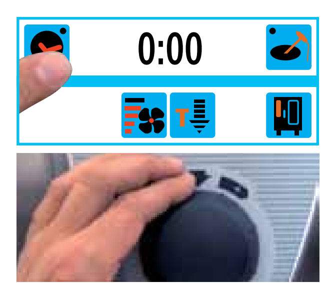
Taste „Feuchte Hitze und Trockene Hitze" gleichzeitig drücken



Klima-Taste drücken und Garraumklima einstellen (siehe Kapitel ClimaPlus Control®)

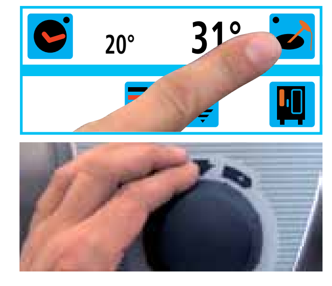


Temperatur-Taste drücken und Garraumtemperatur einstellen



Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

Oder Sie arbeiten mit der Kerntemperatur



Kerntemperatur-Taste drücken und Kerntemperatur einstellen

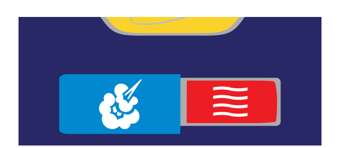


Zusatzfunktionen, wie z. B. Luftgeschwindigkeit (Ausnahme CleanJet®+care, Entkalken und Cool Down), können integriert werden.

Bei Dauerbetrieb reduziert sich nach 60 Minuten die Garraumtemperatur automatisch von 300 °C auf 270 °C.

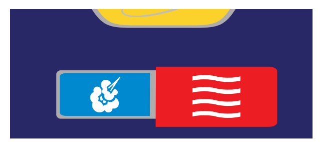
ClimaPlus Control®

ClimaPlus Control® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum prozentgenau. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima exakt im Klimafenster einstellen.



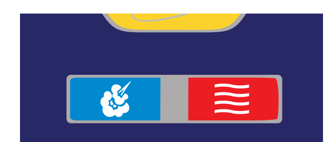
Feuchte Hitze

ClimaPlus Control® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.



Trockene Hitze

Durch ClimaPlus Control® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Feuchte Hitze + Trockene Hitze

Sie können die Mischung aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze einstellen. Je mehr blaue Striche im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Während des Garprozesses erkennen Sie die Funktion ClimaPlus Control® wie folgt:



Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wir Feuchtigkeit zugeführt.



Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.



Zeiteinstellungen



Sie können die Garzeit individuell nach Ihren Bedürfnissen einstellen.

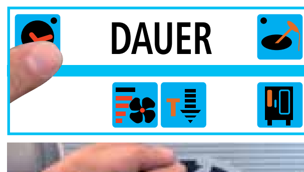
Zeiteinstellung





Garzeit-Taste drücken und Garzeit einstellen

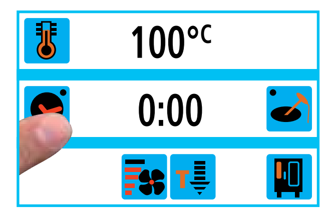
Dauerbetrieb





Garzeit-Taste drücken, das Zentrale Einstellrad nach links drehen bis „DAUER“ angezeigt wird

Manuelles Vorheizen



Garzeit-Taste drücken



Zentrales Einstellrad nach links drehen bis „Vorheizen“ angezeigt wird



Echtzeiteinstellung (Einstellung Geräteuhr siehe Kapitel „Einstellungen“)

Startzeiteinstellung (Siehe Kapitel „Einstellungen“)

Umstellung Zeitformat (Siehe Kapitel „Einstellungen“)



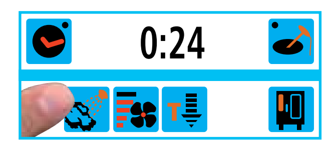
Beschwadung

Mittels einer leistungsstarken Düse wird schlagartig Wasser zerstäubt und im Garraum verteilt. Durch die Beschwadung erhalten Sie den idealen Trieb und die gewünschte glänzende Oberfläche bei Backprodukten.

Anwählbar bei Trockener Hitze oder Kombination aus Feuchter Hitze und Trockener Hitze.

Beschwadungsdauer: Die Feuchtigkeitszufuhr ist auf 2 Sekunden begrenzt. Erst bei erneutem Druck auf die Taste wird wieder 2 Sekunden beschwadet.

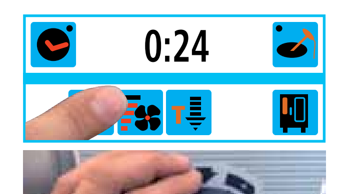
Temperaturbereich: 30 °C bis 260 °C Garraumtemperatur.



Taste für Beschwadung drücken

Luftgeschwindigkeit

Um für alle Garprozesse ein ideales Garklima zu erzeugen, können Sie 5 Luftgeschwindigkeiten einstellen.



Taste für Luftgeschwindigkeit drücken und Luftgeschwindigkeit einstellen


Turbo-Luftgeschwindigkeit


Standard-Luftgeschwindigkeit


1/2 Luftgeschwindigkeit


1/4 Luftgeschwindigkeit


Lüfterrad takten mit 1/4 Luftgeschwindigkeit

Cool Down

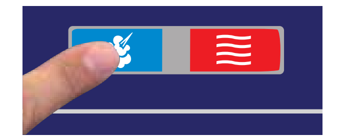


Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down" Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.



Warnung!

- *Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down" nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.*
- *Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!*
- *Während des „Cool Down" treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!*



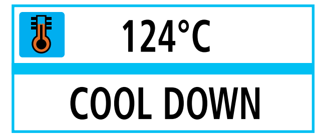
Betriebsart wählen



Cool Down-Taste drücken und Garraumtür schließen



Garraumtür öffnen



Cool Down und die aktuelle Garraumtemperatur werden angezeigt



Luftgeschwindigkeit kann individuell einstellt werden



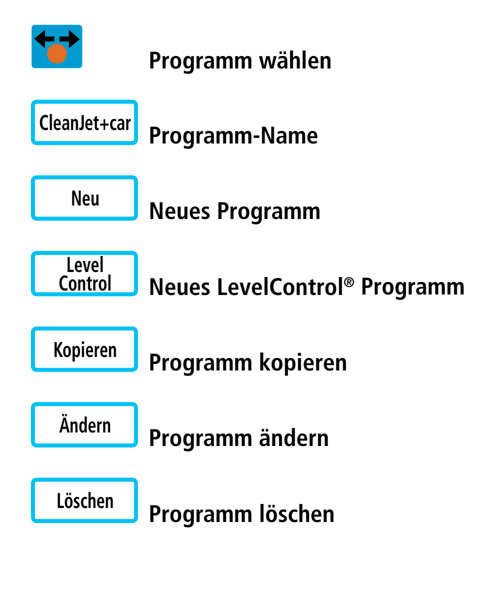
Die „Cool Down"-Funktion ist nicht programmierbar.



Programmier-Modus – Bedienungselemente



Im Programmier-Modus können Sie im Handumdrehen Ihre eigenen Garprogramme erstellen.



Programm wählen

Programm-Name

Neues Programm

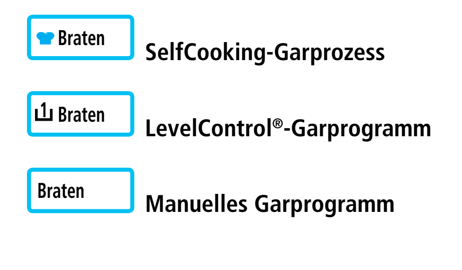
Neues LevelControl® Programm

Programm kopieren

Programm ändern

Programm löschen

Anzeige Garprogramme:



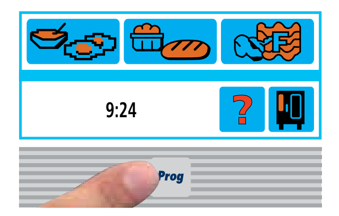
SelfCooking-Garprozess

LevelControl®-Garprogramm

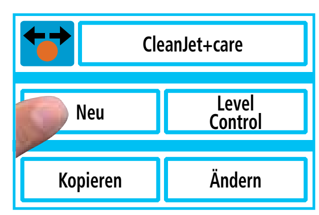
Manuelles Garprogramm

Programmieren – SelfCooking Control®-Modus

Sie können die 9 Betriebsarten (Großbraten, Kurzgebratenes, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen, Kartoffelprodukte, Eierspeisen/Nachspeisen, Finishing®) nach Ihren individuellen Bedürfnissen kopieren, anpassen und unter einem neuen Namen speichern.
Beispiel: Sie benennen „Braten" um und speichern den Garprozess unter dem neuen Namen „Kalbsbraten" mit individuellen Einstellungen, z. B. „Bräunung hell" und „Garzustand durch".



Prog-Taste drücken



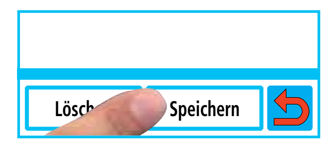
„Neu" drücken um einen neuen Garprozess zu erstellen



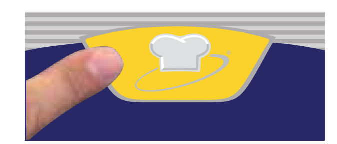
Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten)



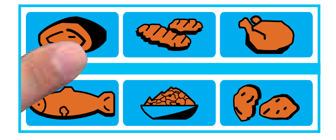
Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad



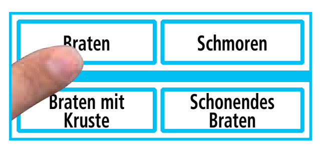
Programmnamen speichern



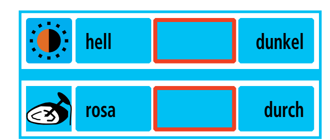
SelfCooking Control®-Taste drücken



Betriebsart anwählen (für Kalbsbraten die Taste „Großbraten")



Zubereitungsart wählen



Bräunungsgrad und Garzustand kann individuell verändert werden



Eingaben speichern

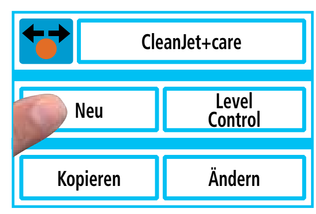


Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus

Sie können ein manuelles Garprogramm ganz nach Ihren Wünschen erstellen.



Prog-Taste drücken



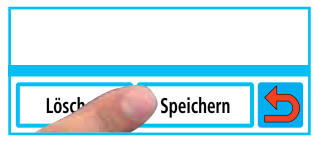
„Neu“ drücken um ein Garprogramm zu erstellen



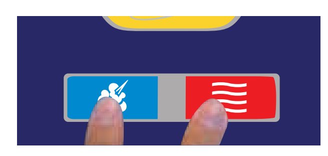
Programmnamen eingeben (z. B. Kalbsbraten)



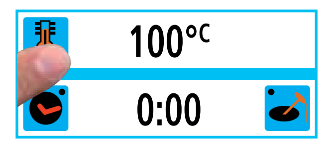
Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad



Programmnamen speichern



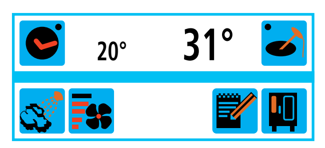
Betriebsart wählen



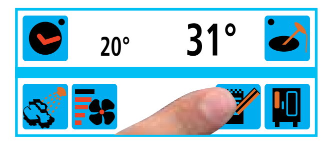
Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Vorheizen, Garzeit oder Kerntemperatur, etc.)



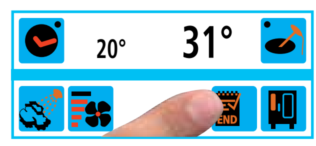
Für einen weiteren Programmschritt eine Betriebsart wählen



Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Kerntemperatur, etc.)

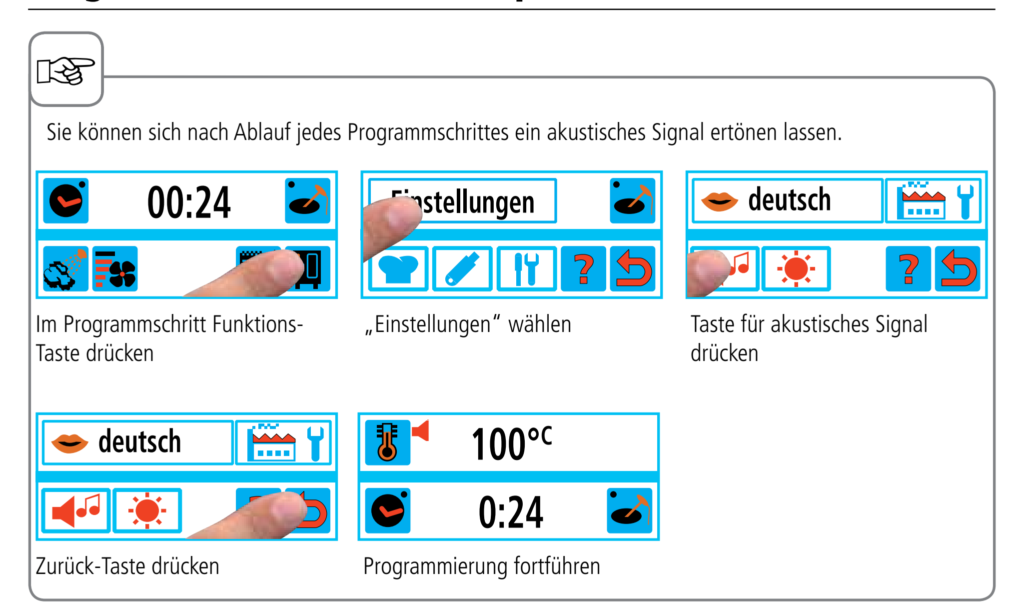


Einstellungen speichern oder weiteren Programmschritt hinzufügen



Programmiervorgang beenden

Programmieren – Combi-Dämpfer-Modus



Sie können sich nach Ablauf jedes Programmschrittes ein akustisches Signal ertönen lassen.

Im Programmschritt Funktions-Taste drücken

„Einstellungen“ wählen

Taste für akustisches Signal drücken

Zurück-Taste drücken

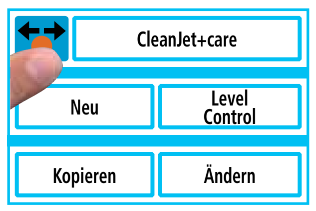
Programmierung fortführen



Programm starten



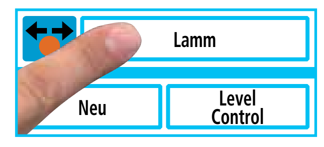
Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken



Garprozess oder ein Garprogramm auswählen

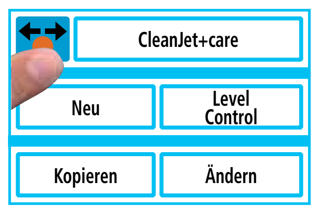


Garprozess oder Garprogramm starten

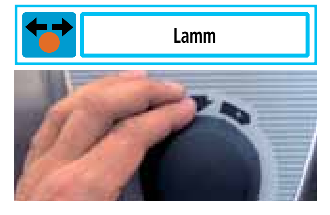
Programmschritte prüfen



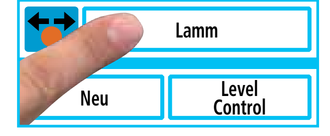
Prog-Taste drücken



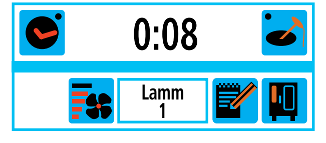
Programmwahl-Taste drücken



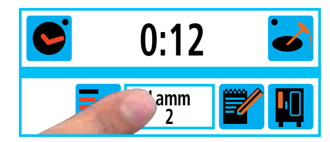
Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



Garprozess oder das Garprogramm starten



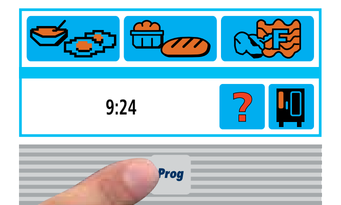
Programmschritt 1 wird angezeigt (Lamm 1)



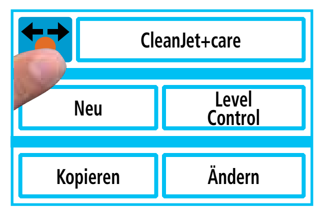
Programmschritt-Taste drücken, Programmschritt 2 wird angezeigt

Programm ändern

Prog



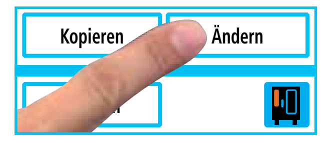
Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken



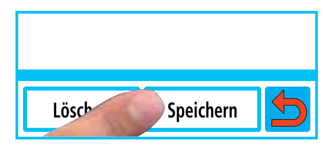
Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



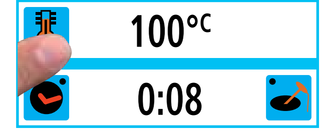
„Ändern" drücken



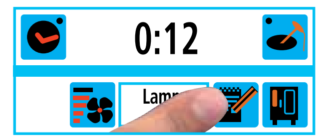
Auf Wunsch Programmnamen löschen und ändern



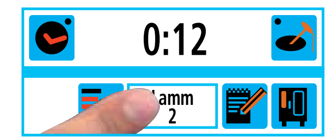
Programmnamen speichern



Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Vorheizen, Garzeit oder Kerntemperatur, etc.)



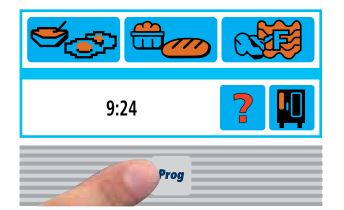
Eingaben speichern



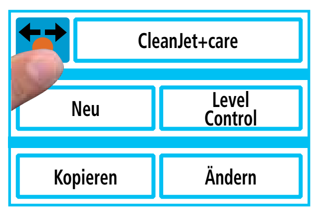
Verlassen des Änderungsmodus durch mehrmaliges Drücken der Programmschritt-Taste



Programm löschen



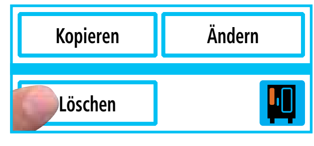
Prog-Taste drücken



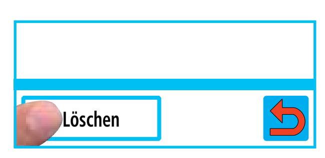
Programmwahl-Taste drücken



Garprozess oder ein Garprogramm auswählen

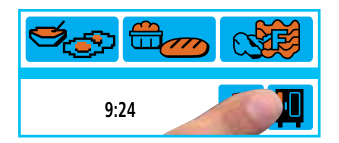


„Löschen“ drücken

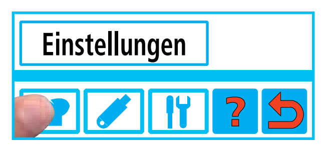


„Löschen“ bestätigen

Alle Programme löschen



Funktions-Taste drücken



Taste Kochmütze wählen



Anwahl alle Programme löschen (kurz drücken)



Bestätigung „Löschen“
Taste anwählen und gedrückt halten. Der Löschvorgang wird durch einen fließenden Pfeil dargestellt

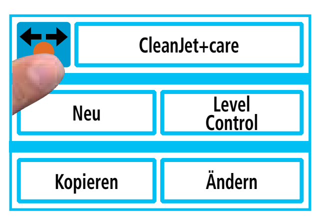


Nach dem Löschen startet das Gerät automatisch neu.

Programm kopieren



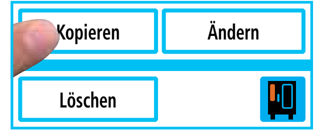
Prog-Taste drücken



Programmwahl-Taste drücken



Garprozess oder ein Garprogramm auswählen



„Kopieren" drücken



Auf Wunsch Programmnamen löschen und ändern



Programmnamen speichern

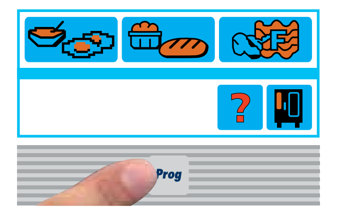


Wenn Sie den Programmnamen nicht verändern, wird automatisch ein fortlaufender Index vergeben.

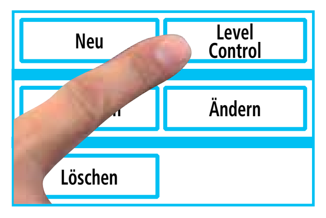
Prog

LevelControl®-Programm erstellen

Mit LevelControl® können Sie verschiedene Produkte gleichzeitig garen. Dabei darf lediglich die Garzeit der Produkte unterschiedlich sein. Alle anderen Garparameter müssen gleich sein. Sie können für jeden Einschub Ihres Gerätes eine individuelle Garzeit eingeben und anzeigen lassen. Sobald die voreingestellte Garzeit des jeweiligen Einschubes abgelaufen ist, ertönt der Summer und die angezeigte Ebene blinkt. Nach dem Öffnen und Schließen der Garraumtür ist die Ebene wieder frei und kann neu belegt werden.



Prog-Taste drücken



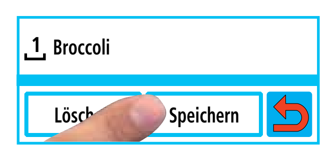
„LevelControl®“ drücken



Programmnamen eingeben (z. B. Broccoli)



Bestätigen durch Drücken auf den Buchstaben oder auf das Zentrale Einstellrad



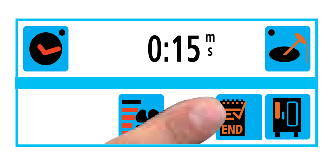
Programmnamen speichern



Betriebsart wählen



Garparameter einstellen (z. B. Garraumtemperatur, Garzeit, etc.)



Programmiervorgang speichern und beenden

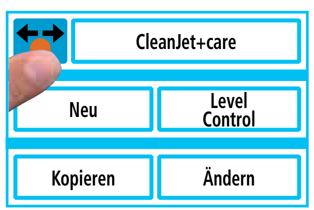


Die Funktion „LevelControl®“ kann nicht für SelfCooking-Betriebsarten verwendet werden.
Bei LevelControl® können Sie immer nur einen Programmschritt eingegeben.
Ein Aufkleber für die Kennzeichnung der Einschubebenen (Level) ist im Lieferumfang des Gerätes enthalten.
Der Aufkleber darf nur außen am Gerät angebracht werden.

LevelControl®-Programm starten



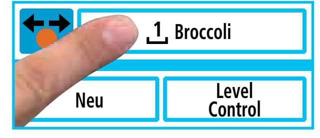
Prog-Taste drücken



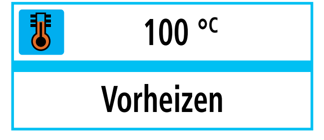
Programmwahl-Taste drücken



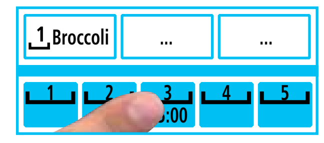
LevelControl®-Programm auswählen



LevelControl®-Programm starten



Gerät heizt automatisch vor

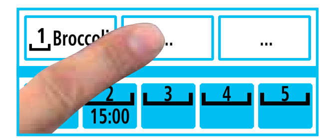


Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

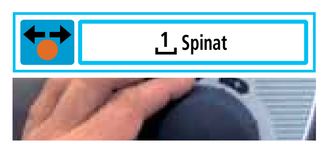


Arbeiten mit bis zu 3 LevelControl®-Programmen

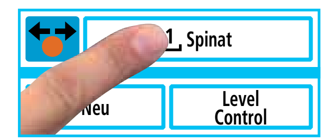
Während bereits ein LevelControl®-Programm aktiv ist, können Sie durch Drücken auf ein freies Tastenfeld ein weiteres LevelControl®-Programm anwählen (nur möglich, wenn Betriebsart, Garraumtemperatur, Klima, etc. identisch sind).



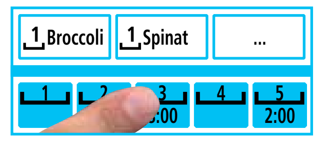
Freies Tastenfeld anwählen



LevelControl®-Programm auswählen

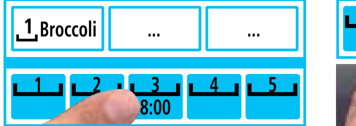


LevelControl®-Programm aktivieren

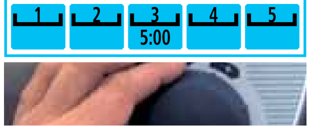


Gargut beschicken und den dazugehörigen Level anwählen

LevelControl® Garzeit ändern



Level drücken

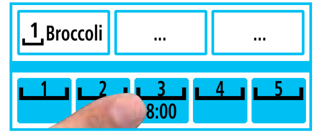


Garzeit einstellen

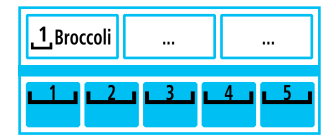


Das Anzeigenformat ist werkseitig auf **Minuten:Sekunden** eingestellt.

LevelControl® Garzeit zurücksetzen

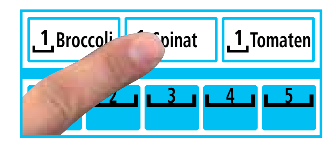


Level drücken und halten bis „0:00“ angezeigt wird

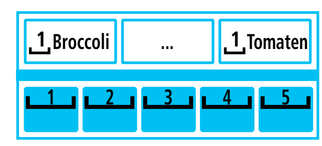


Level kann neu belegt werden

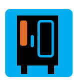
LevelControl® Programm zurücksetzen



Programmnamen drücken und halten bis „...“ angezeigt wird

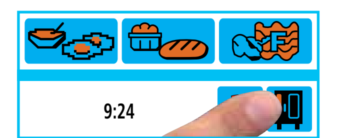


Neues Programm kann ausgewählt werden

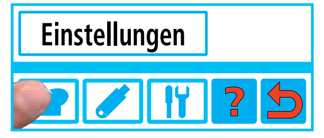


Programmiersperre

Ein flexibles Sicherheitskonzept ermöglicht Ihnen, die Bedienung in zwei Stufen zu sperren.



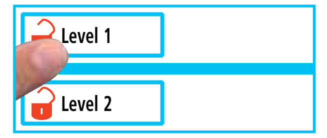
Funktions-Taste drücken



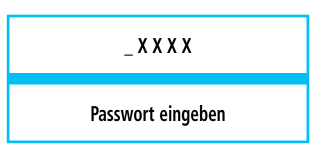
Taste Kochmütze anwählen



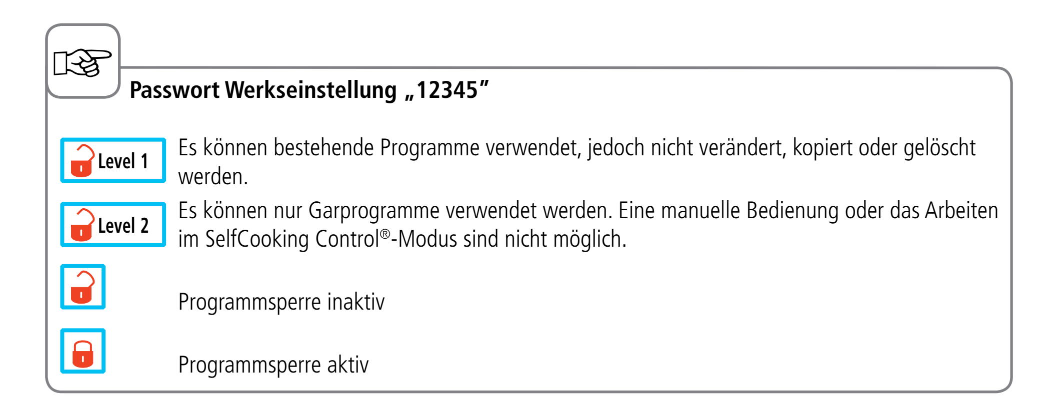
Taste für Programmiersperre drücken



Programmiersperre „Level" anwählen



Passwort mit Zentralem Einstellrad eingeben



Passwort Werkseinstellung „12345"

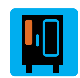
Level 1 — Es können bestehende Programme verwendet, jedoch nicht verändert, kopiert oder gelöscht werden.

Level 2 — Es können nur Garprogramme verwendet werden. Eine manuelle Bedienung oder das Arbeiten im SelfCooking Control®-Modus sind nicht möglich.

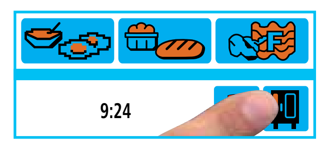
Programmsperre inaktiv

Programmsperre aktiv

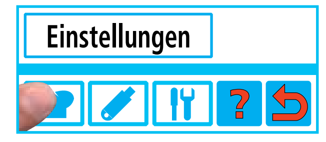
Passwort ändern



Sie können das bestehende 5-stellige Passwort „12345“ nach Ihren Wünschen verändern.



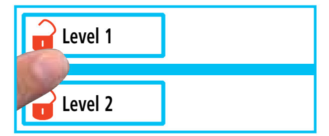
Funktions-Taste drücken



Taste Kochmütze auswählen



Taste für Programmiersperre drücken



Level-Taste 1 oder 2 drücken



Passwort ändern drücken



Altes Passwort mit Zentralem Einstellrad eingeben



Neues Passwort (5 Stellen) ein- geben



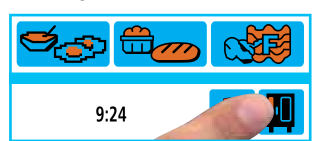
Neues Passwort wiederholen



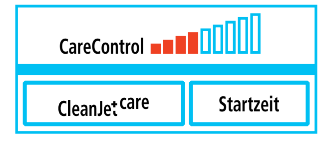
CareControl – Pflegezustand

Das intelligente CareControl erkennt selbständig die Nutzung des Gerätes, den allgemeinen Pflegezustand und errechnet „just in time" den optimalen Reinigungsprozess für reduzierten Chemie-, Wasser- und Energieverbrauch. In Verbindung mit den speziellen Care-Tabs werden Kalkablagerungen bereits bei der Entstehung verhindert.

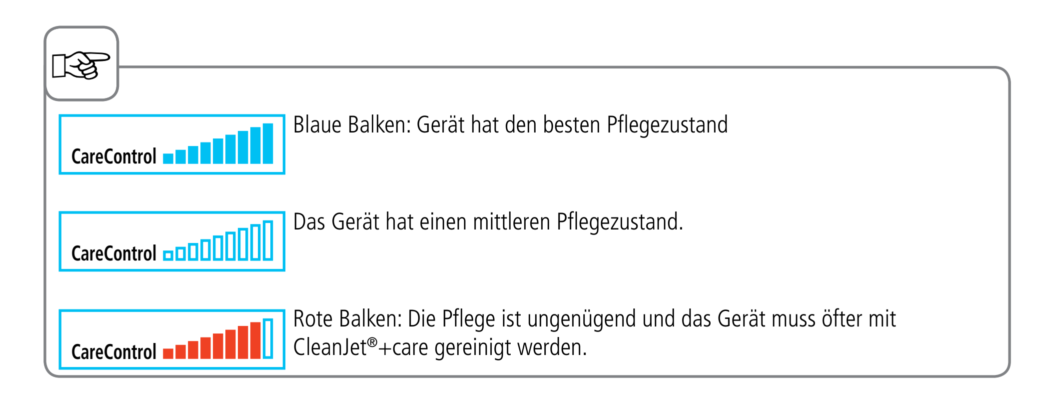
Der Pflegezustand des Gerätes wird mit roten und blauen Balken im Display angezeigt:



Funktions-Taste drücken



Anzeige Pflegezustand



Blaue Balken: Gerät hat den besten Pflegezustand

Das Gerät hat einen mittleren Pflegezustand.

Rote Balken: Die Pflege ist ungenügend und das Gerät muss öfter mit CleanJet®+care gereinigt werden.

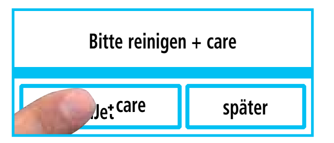
CareControl – Reinigungsaufforderung



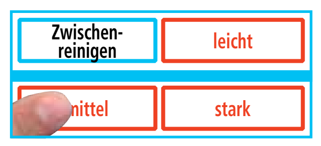
CareControl erkennt zu welchem Zeitpunkt eine CleanJet®+care-Reinigung durchgeführt werden soll. Dabei berücksichtigt CareControl Arbeitsgewohnheiten wie längere Pausen oder das Arbeitsende.



Automatische Anzeige sobald CleanJet®+care-Reinigung notwendig ist



CleanJet®+care-Reinigung starten oder „später" anwählen



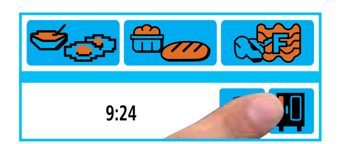
Die Reinigungsstufen für eine optimale Pflege werden rot angezeigt



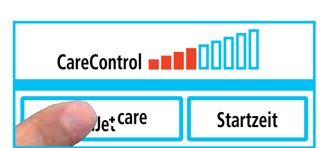
Die CleanJet®+care-Reinigungsaufforderung wiederholt sich in regelmäßigen Abständen bis eine CleanJet®+care-Reinigung durchgeführt wird.

CareControl – Verschmutzungsanzeige

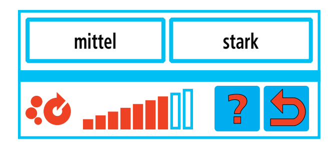
Der Verschmutzungszustand wird mit roten Balken angezeigt. Je mehr rote Balken angezeigt werden, desto größer ist die Verschmutzung des Gerätes.



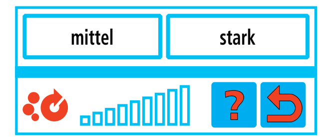
Funktions-Taste drücken



Taste CleanJet®+care anwählen



Anzeige Verschmutzungszustand



Anzeige Verschmutzungszustand nach CleanJet®+care-Reinigung

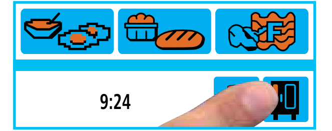


CareControl – CleanJet®+care-Reinigung

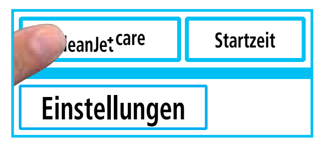
CleanJet®+care ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums.
6 Reinigungsstufen erlauben Ihnen die Anpassung an den individuellen Verschmutzungsgrad.

Achtung!

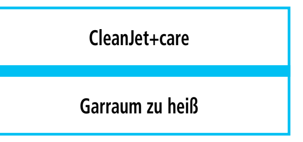
- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze täglich gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie nur Reiniger- und Care-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Wenn Sie die Reinigungschemie überdosieren, kann dies zu Schaumbildung führen.
- Legen Sie Tabs niemals in den heißen Garraum (> 60 °C).
- Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50 % reduziert werden. Bei auftretender Schaumbildung, trotz richtiger Dosierung, sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden.
- Kommt es trotz niedriger Reinigerdosierung weiterhin zu starker Schaumbildung, verständigen Sie bitte den Servicepartner/Kundendienst für den Einsatz weiterer Maßnahmen, wie z.B. den Entschäumer-Tab. Art.-Nr.: 56.00.598




Funktions-Taste drücken



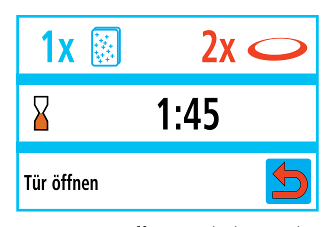
Taste CleanJet®+care auswählen



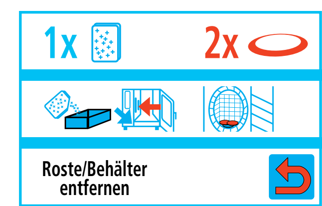
„Garraum zu heiß" erscheint, wenn Garraumtemperatur höher als 75 °C ist. „Cool Down" anwählen (siehe Kapitel „Cool Down")



Reinigungsstufe auswählen



Garraumtür öffnen, Behälter und Roste entnehmen



Edelstahl-Roste, CombiFry® und Super-Spike-Geflügelroste können im Garraum bleiben

CareControl –
CleanJet®+care-Reinigung





Warnung!
Reiniger- und Care-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!



Standgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Klappe füllen



Tischgeräte: Angezeigte Menge Care-Tabs-Packungen in die Schublade füllen



Reiniger-Tab: Schutzfolie entfernen



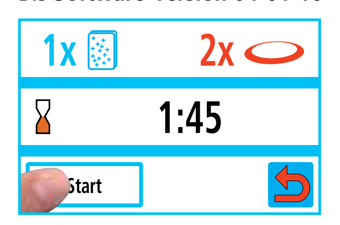
Reiniger-Tabs in die Ausbuchtung des Luftleitbleches legen





Tabs nicht in den Garraum legen – Beschädigungsgefahr!

Bis Software-Version 04-01-10



Start-Taste drücken, Reinigungsdauer wird angezeigt



Warnung!
Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

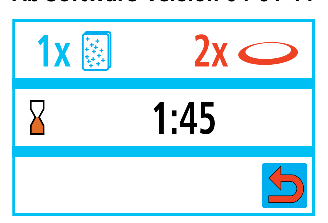
Nach Beendigung der CleanJet®+care-Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!

Vor dem Start der CleanJet®+care-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.



CareControl – CleanJet®+care-Reinigung

Ab Software-Version 04-01-11



Die Reinigung startet automatisch, wenn Garraumtür geschlossen wurde!



Warnung!

Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Nach Beendigung der CleanJet®+care-Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!

Vor dem Start der CleanJet®+care-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein.

Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Tabs
Spülen ohne Tabs	Ausspülen des Garraumes mit warmen Wasser.	Nein
Klarspülen	Für kalkhaltige Verschmutzungen ohne Fett, z. B. nach dem Backen, Arbeiten in Feuchter Hitze.	Care
Zwischenreinigung	„Kurze Reinigungszeit" – für alle Verschmutzungen jedoch ohne Trocknen und Klarspülen.	Reiniger
Leicht	Für leichtere Verschmutzung, z. B. nach Mischbeschickungen, Anwendungen bis 200 °C.	Reiniger/Care
Mittel	Für Brat- und Grillverschmutzungen, z. B. nach dem Garen von Hähnchen, Steaks, gegrilltem Fisch.	Reiniger/Care
Stark	Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z. B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc.	Reiniger/Care



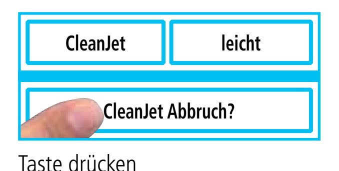
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandszeiten (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel – kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.

CareControl – CleanJet®+care-Abbruch



Bei Stromausfall länger als 10 Minuten oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint im Display **„CleanJet Abbruch“**. Wenn CleanJet®-Abbruch nicht innerhalb 20 Sekunden durch Drücken am Display bestätigt wird, läuft das aktivierte CleanJet®+care-Programm ohne Unterbrechung bis zum Ende.

CleanJet®+care abbrechen



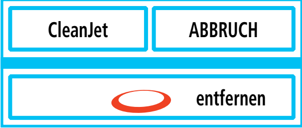
Taste drücken



Warnung!
Reiniger-Tabs nur mit Schutzhandschuhen anfassen – Verätzungsgefahr!



Reinigungs-Tabs (soweit noch vorhanden) entfernen





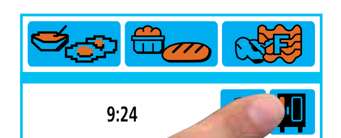
Garraumtür schließen, Garraum wird gespült

Tür nicht öffnen
0:09

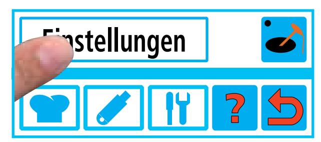
Spüldauer wird angezeigt

CleanJet®+care – Aufforderung

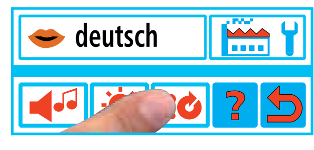
Mit dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Intervalle für die Reinigungsaufforderung zu verlängern. Dies ist für Anwendungen bei denen der Garraum dauerhaft nur geringfügig verschmutzt wird (z.B. Backanwendungen).



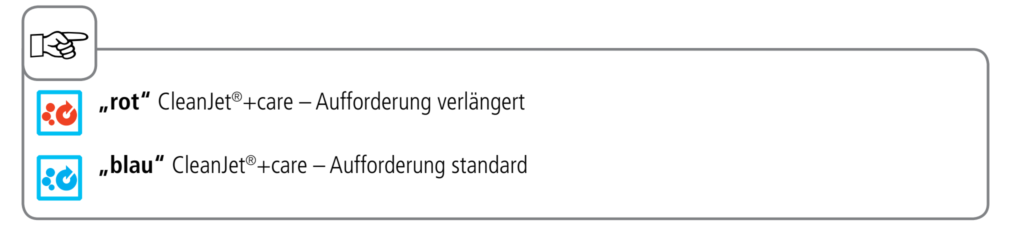
Funktions-Taste drücken



Einstellungen auswählen

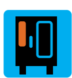


CleanJet®+care Symbol drücken



„rot“ CleanJet®+care – Aufforderung verlängert

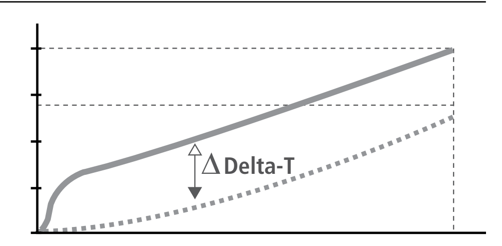
„blau“ CleanJet®+care – Aufforderung standard



Delta-T Garen

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur.

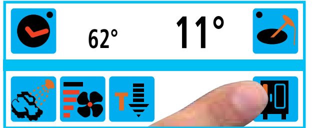
Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur bis zum Garprozessende mit konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozess unterzogen (nur im Combi-Dämpfer-Modus anwählbar).



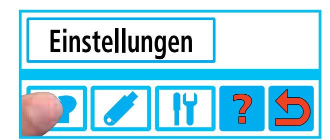




Betriebsart wählen



Funktions-Taste drücken



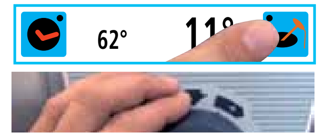
Taste Kochmütze wählen



Delta-T-Taste drücken

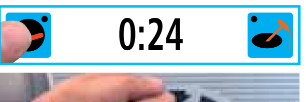


Delta-Temperatur einstellen



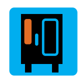
Gewünschte Kerntemperatur einstellen





Alternativ können Sie auch ein Zeitfenster für die Dauer des Delta-T Garens einstellen.

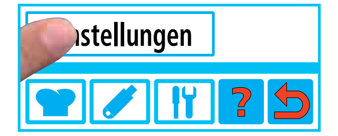
1/2 Energie



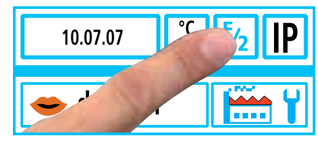
Die Leistungsaufnahme der Heizungen wird um 50 % reduziert (z. B. Typ 10 x 1/1 GN von 18 kW auf 9 kW). Nicht im SelfCooking Control®-Modus anwählbar!



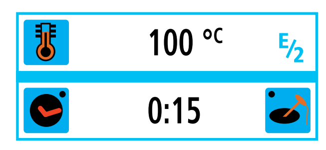
Funktions-Taste drücken



Einstellungen auswählen



1/2 Energie-Taste drücken



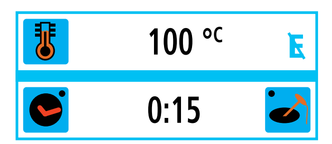
„E/2" (halbe Energie) wird angezeigt

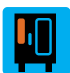


Beim Garen mit halber Energie verlängern sich die Garzeiten. Eine Verminderung der Speisenqualität ist möglich.

Anschluss Energieoptimierung (nur Elekrogeräte!)

Wird die Energiezufuhr durch eine Energieoptimierungsanlage unterbrochen, wird dies im Display angezeigt (nur Combi-Dämpfer-Modus).

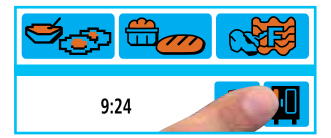




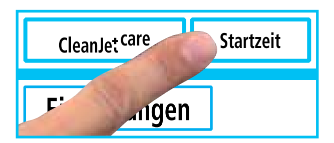
Automatische Startzeit

Sie können Ihr Gerät automatisch starten lassen.

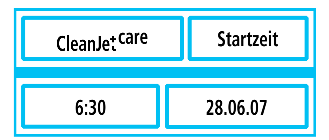
Achtung! Wir weisen Sie darauf hin, dass das Aufbewahren von Lebensmitteln in nicht gekühltem oder nicht geheiztem Garraum über längere Zeit hygienisch sehr bedenklich ist!



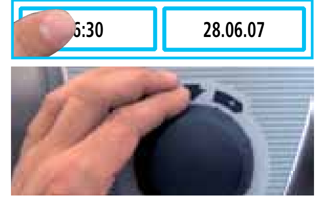
Funktions-Taste drücken



Startzeit-Taste drücken



Die zuletzt eingestellte Startzeit wird angezeigt



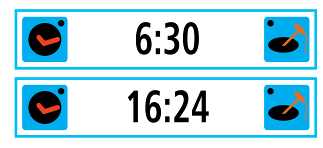
Uhrzeit wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen



Datum wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen - Bestätigung durch mehrmaliges Drücken



Betriebsart wählen und gewünschte Einstellungen vornehmen



Die Startzeit ist aktiviert.
Es wird abwechselnd die Echtzeit und Startzeit angezeigt

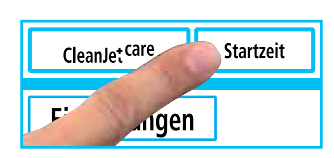


Garraumtür muss geschlossen sein!
Sobald die Startzeit aktiv ist, erlischt die Garraumbeleuchtung.

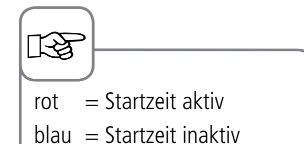
Deaktivierung Startzeit



Funktions-Taste drücken

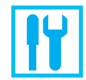


Startzeit-Taste drücken

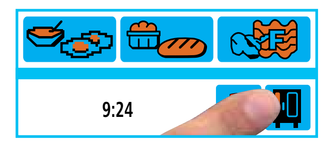


rot = Startzeit aktiv
blau = Startzeit inaktiv

CalcDiagnose System® (CDS)



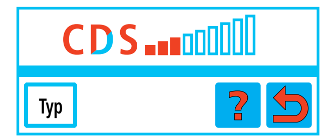
Das CalcDiagnose System® spült und entleert den Dampfgenerator. Des Weiteren ermittelt das CalcDiagnose System® den Verkalkungszustand des Dampfgenerators. Der Verkalkungszustand des Dampfgenerators wird durch rote Balken angezeigt.



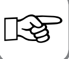
Funktions-Taste drücken



Technik-Taste drücken



Verkalkungszustand wird angezeigt



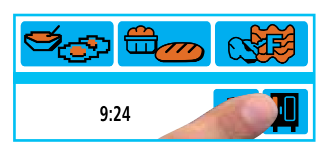
Anzeige 8 rote Balken – im Display erscheint CalcCheck
Durch Drücken auf das Display erlischt die Meldung.
Bitte entkalken Sie den Dampfgenerator innerhalb der nächsten 3-4 Wochen.

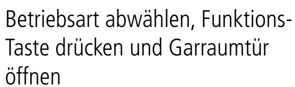
Anzeige 9 rote Balken – im Display erscheint CalcCheck
Meldung erlischt automatisch nach 30 Sekunden.
Der Dampfgenerator muss spätestens innerhalb der nächsten 2 Wochen entkalkt werden!

Bei Fragen zur Entkalkung wenden Sie sich bitte an einen autorisierten SERVICE-PARTNER.

Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit, den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.





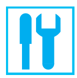
Betriebsart abwählen, Funktions-Taste drücken und Garraumtür öffnen



Technik-Taste drücken



Entleerungs-Taste drücken - der Dampfgenerator wird entleert

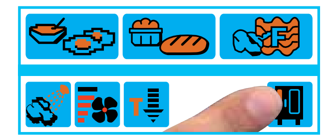
 Entkalkung Dampfgenerator

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, muss bei Anzeige „CalcCheck“ der Dampfgenerator entkalkt werden.



Verwenden Sie ausschließlich Entkalkungsmittel und Zubehör des Geräteherstellers.
- Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409
- Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

Beachten Sie die Hinweise und Sicherheitshinweise auf dem Kanister und der Entkalkerpumpe.



Funktions-Taste drücken



Technik-Taste drücken



„Entkalkung“ anwählen

Entkalkung

Garraum zu heiß

„Garraum zu heiß“ erscheint, wenn Garraumtemperatur höher als 75 °C ist „Cool Down“ anwählen (siehe Kapitel „Cool Down“)

Tür nicht öffnen

Warten
Abkühlen Dampfgenerator

Dampfgenerator wird entleert



Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen



Warnung!
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.

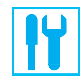


Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen



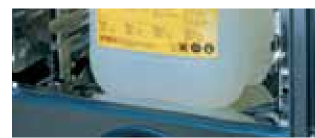
Die Zuordnung der Markierungen ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.

Entkalkung Dampfgenerator





Einhängegestell einsetzten und Schlauch mit Drahthaken fixieren



Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen



Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.



Entkalkung

5,0 l Entkalker

Angezeigte Entkalkermenge z. B. 5,0 l langsam einfüllen



Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.
Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.



Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln

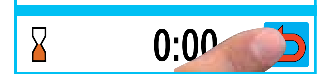
5,0 l Entkalker





„Einfüllen beenden" drücken – Vorgang wird gestartet

Entkalkung Dampf-generator abgeschlossen



Zurück-Taste drücken – Vorgang wird beendet



Ist noch Kalk im Dampfgenerator enthalten, wird dies im CDS-Display durch rote Balken angezeigt. Nach Bedarf können Sie die Entkalkung wiederholen.



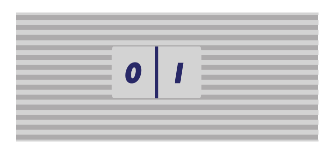
Abbruch Entkalkungsvorgang

Entkalkerflüssigkeit wurde noch nicht eingefüllt.



Zurück-Taste drücken – fertig

Entkalkerflüssigkeit wurde bereits eingefüllt.



Gerät aus- und einschalten.

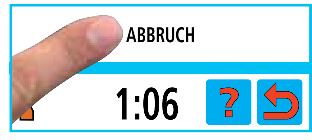


Warnung!

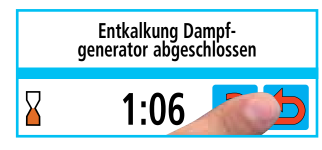
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!
Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen.
Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.



Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln

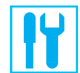


„Abbruch" drücken – Das Abbruchprogramm dauert mindestens 1 Stunde und 6 Minuten

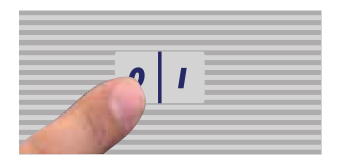


Zurück-Taste drücken – Vorgang wird beendet

Entkalken Beschwadungsdüse



Bitte überprüfen Sie 1 mal pro Monat die Beschwadungsdüse auf Kalkrückstände.



Gerät ausschalten.



Einhängegestell links entnehmen



Luftleitblech öffnen



Überwurfmutter der Beschwadungsdüse lösen (Drehrichtung gegen Uhrzeiger – Schlüsselweite 15).

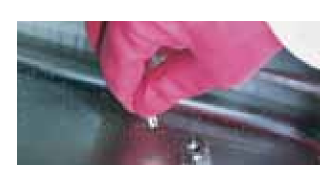


Warnung!

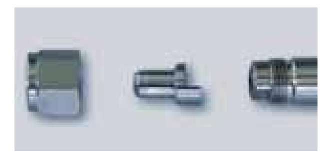
Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!

Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Beschwadungsdüse nach Entkalkung gründlich mit Wasser spülen.



Beschwadungsdüse in die Entkalkerflüssigkeit legen und einwirken lassen (Beschwadungsdüse muss kalkfrei sein)



Montage in umgekehrter Reihenfolge – Einbaulage beachten

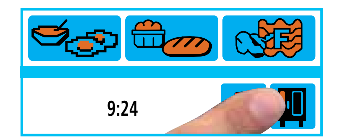


USB-Datenspeicher (USB-Stick)

Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick Garprogramme und HACCP-Daten aus dem Gerät auszulesen.
Sie benötigen den USB-Speicherstick des Geräteherstellers, Artikelnr.: 42.00.035
Der Status des USB-Datenspeichers wird im Display angezeigt:



USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken



Funktions-Taste drücken



Stick-Taste drücken

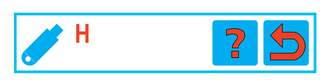
Displayanzeige USB-Datenspeicher (USB-Stick)



USB-Stick angeschlossen, keine Datei vorhanden



USB-Stick angeschlossen, keine Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt



USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei vorhanden



USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt





USB-Stick angeschlossen, HACCP-Datei auf Stick kopiert

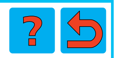


USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei vorhanden



USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei vorhanden, Stick ist schreibgeschützt

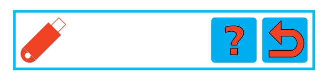




USB-Stick angeschlossen, Programm-Datei auf Stick kopiert



USB-Stick angeschlossen, Schreibfehler



USB-Stick angeschlossen, Schreibvorgang läuft, nicht entfernen!

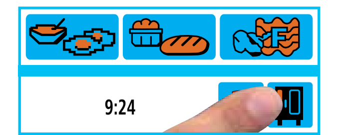
HACCP-Protokollierung



Die HACCP-Prozessdaten werden permanent über die Geräteschnittstelle ausgegeben. Des Weiteren werden die HACCP-Prozessdaten für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Sie benötigen einen PC/Laptop. Weitere Erläuterungen finden Sie auch im Handbuch CombiLink®.



USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken



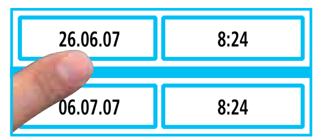
Funktions-Taste drücken



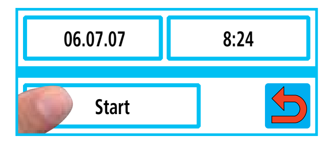
Stick-Taste drücken



HACCP-Taste drücken



Zeitraum wählen und mit Zentralem Einstellrad einstellen



„Start“ drücken



Folgende Daten werden protokolliert:

- Chargen-Nr.
- Garraumtemperatur
- Bertriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- Uhrzeit
- Kerntemperatur
- CleanJet®+care-Reinigung
- Garprogrammname
- Tür auf/Tür zu
- 1/2 Energie

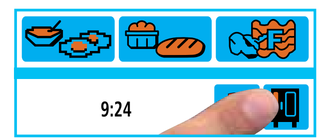


Programm Import und Export

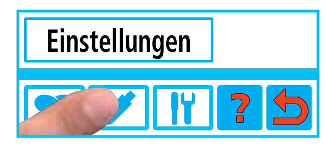
Sie haben die Möglichkeit, Ihre Garprogramme auf einen original USB-Speicherstick des Geräteherstellers zu kopieren. Die Garprogramme können anschließend auf einen Computer übertragen werden.



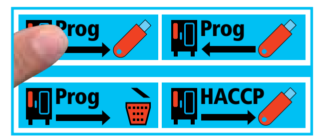
USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende einstecken



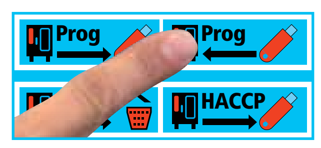
Funktions-Taste drücken



Stick-Taste drücken



Programm Export:
Garprogramme werden auf den USB-Stick gespeichert



Programm Import:
Garprogramme werden in Gerätespeicher kopiert – Gerät startet automatisch



Speichervorgang ist abgeschlossen, wenn USB-Symbol blau angezeigt wird. Bestehende Programme bleiben erhalten, wenn sich die Programmnamen unterscheiden. Ist der Programmname gleich, wird das Programm ersetzt.

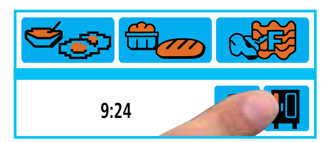
Software Update



Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick ein Software Update durchzuführen.



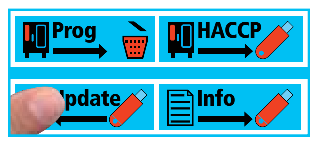
USB-Stick mit neuer Software in Schnittstelle einstecken



Funktions-Taste drücken



Stick-Taste drücken



Update-Taste drücken, Software wird aktualisiert – Gerät startet automatisch



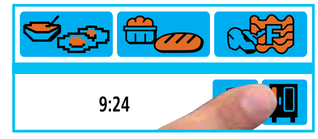
Für den Software Update dürfen nur original RATIONAL USB-Sticks verwendet werden. Stellen Sie zudem sicher, dass sich auf dem USB-Stick nur die Software befindet und keinen weiteren Daten.

Down Load Service-Daten

Für die einfachere Fehlersuche können Service-Daten auf einen USB-Stick kopiert werden.



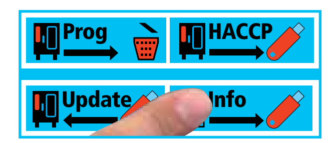
USB-Stick in Schnittstelle einste-cken



Funktions-Taste drücken



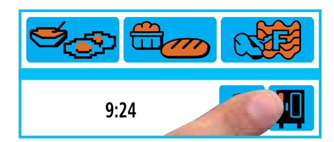
Stick-Taste drücken



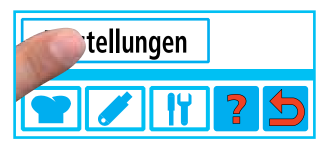
Info-Taste drücken, Daten werden auf USB-Stick kopiert



Einstellungen

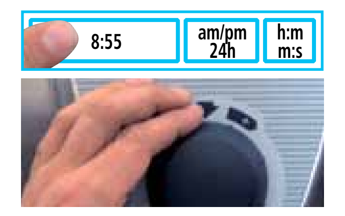


Funktions-Taste drücken



„Einstellungen“ anwählen

Echtzeit



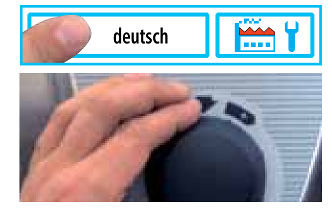
Echtzeit drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Datum



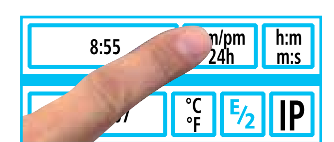
Datum drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Sprache



Sprache drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Echtzeit-Format



Echtzeit-Format drücken. Eingestelltes Echtzeit-Format leuchtet rot (Datumsformat wird automatisch umgestellt)

Garzeit-Format



Garzeit-Format drücken. Eingestelltes Garzeit-Format leuchtet rot.

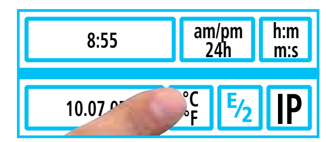
h:m Stunden : Minuten

m:s Minuten : Sekunden

Programmierung: Zeitformat kann für jeden Programmschritt verändert werden.

Beispiel:
Programmschritt 1 (h:m),
Programmschritt 2 (m:s)

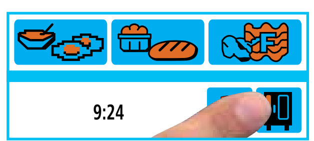
Temperatur-Format



Temperatur-Format drücken. Eingestelltes Temperatur-Format (Celsius oder Fahrenheit) leuchtet rot

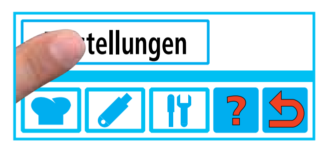


Einstellungen



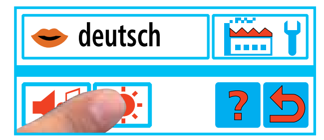


Funktions-Taste drücken



„Einstellungen" anwählen

Kontrast-Einstellung



Kontrast-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Werkseinstellung zurückstellen

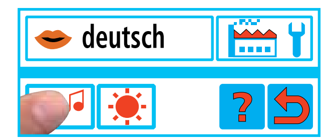


Taste Werkseinstellungen kurz drücken



Bestätigung „Zurücksetzen Werkseinstellung" Taste anwählen und gedrückt halten. Alle Einstellungen werden auf Werkseinstellung zurückgesetzt

Summer-Einstellungen



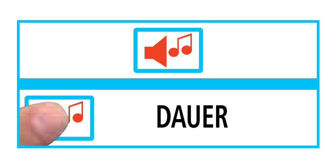
Summer-Taste drücken

Lautstärke



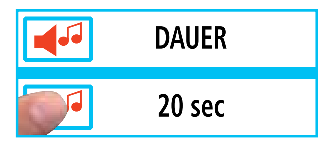
Lautstärken-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad einstellen

Dauer Combi-Dämpfer-Modus



Taste drücken und die Dauer des Summertons mit Zentralem Einstellrad einstellen

Dauer LevelControl®

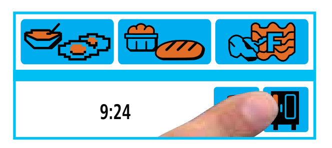


Taste drücken und die Dauer für LevelControl®-Programme mit Zentralem Einstellrad einstellen

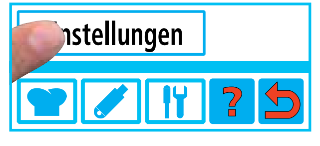


IP address/Subnet mask/Gateway address ändern

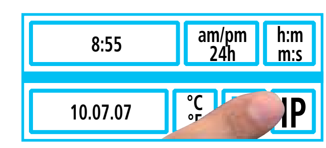
Ist Ihr Gerät mit einer Ethernet-Schnittstellenkarte ausgestattet (optional), kann das Gerät in ein lokales Computernetzwerk (LAN/Ethernet) eingebunden werden. Für die Geräteidentifikation muss eine „IP address“ und bei Bedarf die „Subnet mask“ und „Gateway address“ eingegeben werden. Die „IP adress“, „Subnet mask“ und „Gateway address“ wird von Ihrem lokalen Computeradministrator vergeben.



Funktions-Taste drücken



„Einstellungen“ anwählen



IP-Taste drücken

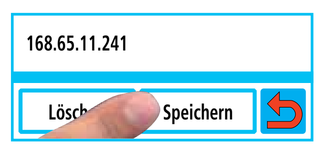
„IP address“ ändern



„Edit“ drücken



Auf Wunsch „IP adress“ löschen und ändern

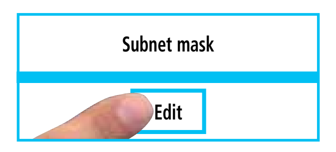


„IP adress“ speichern

„Subnet mask/Gateway address“ ändern



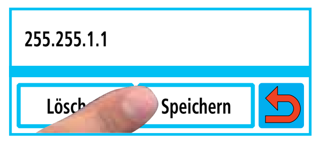
„Subnet mask“ bzw. „Gateway address“ mit Zentralem Einstellrad auswählen



„Edit“ drücken



Auf Wunsch „Subnet mask“ bzw. „Gateway address“ löschen und ändern



„Subnet mask“ bzw. „Gateway address“ speichern

Haustechnik



Folgende Inspektionsarbeiten können von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie nur original Ersatzteile des Geräteherstellers.

Reinigen des Luftfilters



Hebel zum Lösen der Rastnase nach links drücken, Filter nach links schieben und nach unten herausnehmen.

- Luftfilter mindestens 1 mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter mindestens 2 mal jährlich erneuern.
- Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben.

Auswechseln der Türdichtung



Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen
- Führungsschiene reinigen
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten)
- Rechteckiges Teil der Dichtung muß vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

Garraumdichtungen:

	Artikelnr.:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

Halogenlampe tauschen



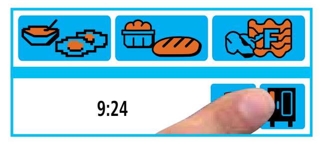
Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Artikeln.: 3024.0201), Glühlampe nicht mit Fingern berühren)
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Artikeln.: 40.00.094)
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben

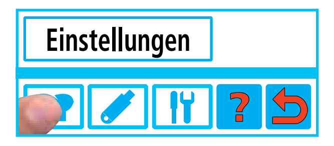


Chef✆Line

Sie haben die Möglichkeit, sich die Telefonnummer der Chef✆Line anzeigen zu lassen.



Funktions-Taste drücken



Taste Kochmütze auswählen



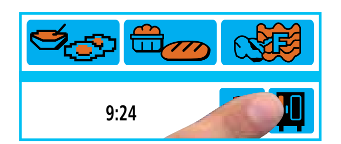
„Chef✆Line“ auswählen



Telefonnummer der Chef✆Line wird angezeigt

Service✆Info

Im Bereich Service-Info können die vorhandenen Servicemeldungen angezeigt werden.



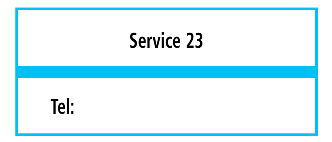
Funktions-Taste drücken



Technik-Taste drücken



„Service✆Info“ auswählen



Telefonnummer der Service-Hotline wird angezeigt

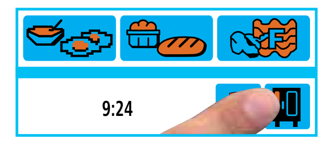


Liegt keine Servicemeldung vor, wird unter Service-Info die Telefonnummer des zuständigen Kundendienstes angezeigt.
Service-Meldungen werden automatisch im 10 Sekunden-Zeitintervall angezeigt.
Siehe auch Kapitel „Störmeldungen“.

„Typ" - Geräte- und Softwareidentifikation

Info

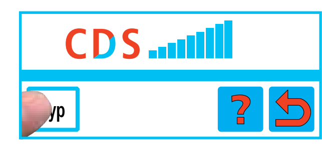
Die Geräte- und die Softwareidentifikation kann über die Funktion „Typ" ausgelesen werden.



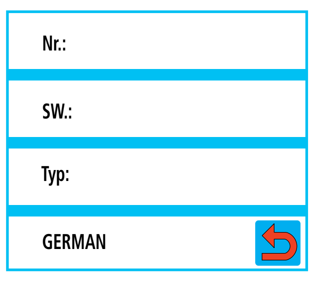
Funktions-Taste drücken



Technik-Taste drücken



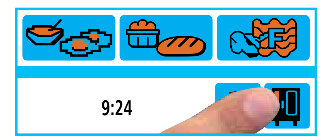
„Typ" auswählen



Geräte- und Software-Identifika-tion wird angezeigt

Hilfefunktion

Damit Sie die vielfältigen Möglichkeiten Ihres Gerätes umfangreich und einfach anwenden können, sind in Ihrem Gerät Hilfetexte hinterlegt. Wird im Display das „?" angezeigt, steht Ihnen die Hilfefunktion zur Verfügung.



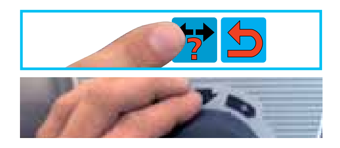
Funktions-Taste drücken



Hilfe-Taste drücken



Hilfetext erscheint im Display


Wahl-Taste drücken und mit Zentralem Einstellrad weiterblättern


Aus der Hilfefunktion kann der gewünschte Garprozess direkt angewählt werden.

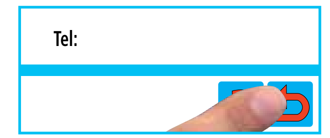


Störungsmeldungen

Service 23

Tel:

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese im Display angezeigt.



Störungen, die es erlauben, dass das Gerät weiter zum Garen verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Zurück-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 11	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 12	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 14	Beim Einschalten für 30 Sek.	Kann mit „Pfeil-Taste" weggedrückt werden. Gerät kann nur in der Betriebsart Trockene Hitze verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 20	Anzeige für 30 Sek. beim Wechsel der Betriebsart, beim Einschalten, bzw. bei Anwahl der SelfCooking Control®- Betriebsarten.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 21	Beim Einschalten für 30 Sek.	Arbeiten mit SelfCooking Control®- Betriebsarten und Programmen ist nicht möglich. Das Arbeiten im Combi-Dämpfer-Modus ist eingeschränkt möglich. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!
Service 24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten – Kundendienst verständigen!

Störungsmeldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 25	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care ohne Funktion! - Wasserhahn ganz aufdrehen - Zulaufsieb überprüfen - Behälter aus dem Garraum entnehmen - Sind keine Fehler feststellbar bitte Kundendienst verständigen. - Wenn Service 25 bei laufender CleanJet®+care-Reinigung auftritt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und Garraum mit Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech) - Gerät kann kurzzeitig zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 26	Wird kontinuierlich angezeigt.	Tritt die Störmeldung bei laufender CleanJet®+care-Reinigung auf, bitte „CleanJet®-Abbruch" starten. Wird die Störmeldung nach dem Ablauf von „CleanJet®-Abbruch" weiterhin angezeigt, bitte Tabs aus dem Garraum entfernen und den Garraum mit der Handbrause gründlich spülen (auch hinter dem Luftleitblech). Bitte Kundendienst verständigen!
Service 27	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	CleanJet®+care nicht möglich! Bauseitige Spannungsversorgung für 5 Sekunden aus- und wieder einschalten.
Service 28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 29	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und bei Bedarf reinigen oder erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen, bitte den Kundendienst verständigen!
Service 30	Beim Einschalten für 30 Sek.	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!
Service 31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. Bitte Kundendienst verständigen!



Störungsmeldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
Service 32 Gasgeräte	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 33 Gasgeräte	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! Bitte Kundendienst verständigen!
Service 34	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 40	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 41	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 42	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 43	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 44	Anzeige für 30 Sek. während der CleanJet®+care-Reinigung.	CleanJet®+care-Reinigung nochmals starten, falls Fehler nochmals auftritt, bitte Kundendienst verständigen!
Service 100	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 110	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!
Service 120	Wird kontinuierlich angezeigt.	Bitte Kundendienst verständigen!



Bevor Sie den Kundendienst rufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“).
Wassermangel „Blinkendes Wasserhahn-Symbol“.	Wasserhahn geschlossen.	Wasserhahn öffnen.
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).
	Ablauf verstopft.	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr, wie in der Installationsanleitung beschrieben, verlegen. Gerät regelmäßig mit CleanJet®+care reinigen.



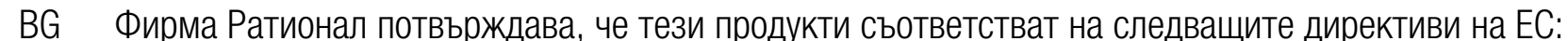
Bevor Sie den Kundendienst rufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst.	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen.
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Beim Gerät bildet sich Schaum oben am Abluftrohr während der CleanJet®+care-Reinigung.	Zu weiches Wasser.	Bitte Kundendienst verständigen!
	Ablauf nicht korrekt installiert.	Ablaufinstallation gemäß Installationshandbuch ausführen
Während des Ablaufes eines CleanJet®+care-Prozesses wird die Laufzeit plötzlich wieder hoch gezählt .	CleanJet®+care-Prozess ist gestört.	Stellen Sie sicher, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle im Garraum korrekt fixiert sind. Es dürfen sich keine Behälter oder Bleche während des CleanJet®+care-Prozesses im Garraum befinden
Gasgerät zeigt „Polarität tauschen“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit „Cool Down“ abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“)

EG-Konformitätserklärung – Elektrogeräte

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster CM61, CM62, CM101, CM102, CM201, CM202
SelfCooking Center SCC61, SCC62, SCC101, SCC102, SCC 201, SCC 202



BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedeĉim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledeċim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**
(EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-11:2000; EN 55014-2:1997+A1:2001)

LVD and EMC: Product Certification and CE Surveillance by VDE (0366).

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

EN 1717: 2001-05 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW

Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances



EG-Konformitätserklärung – Gasgeräte

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86899 Landsberg/Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G
SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s násleďujicimi směrnicemi EU:
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK RATIONAL erklaerer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Europal Unio kövelkezö irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedeĉim smjernicama EU:
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma RATIONAL pazino, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt in conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledeċim smernicama EU:
SI RATIONAL izlavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşşağidaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC** (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.
Machinery Directive MD **2006/42/EC**
Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)
EN 1717: 2001-05 - Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by DVGW.

kiwa Approved
EC Directive
EC TYPE EXAMINATION
2009/142/EC
GASTEC

Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL



Jetzt anmelden und Mitglied werden!

Als Mitglied haben Sie Zugriff auf eine branchenweit einzigartige internetbasierte Plattform mit vielen Services und Vorteilen!

Ihre Club Vorteile auf einen Blick:

Aufrüstung zum Nulltarif

Stets die neueste SelfCooking Center®-Software!

Rezepturen – einfach auf Tastendruck

Die besten Rezepte für Ihr SelfCooking Center®!

Download-Bereich

Dokumentationen für alle Geräteserien!

Chef✆Line auch per E-Mail

Kompetente Hilfe von Koch zu Koch!

Service✆Info auch per E-Mail

RATIONAL Service – Jederzeit für Sie da!

Vierteljährlicher Newsletter

Sie bleiben immer gut informiert!

Kostenlose SelfCooking Center®-Seminare

Academy RATIONAL – Ihr Weg zum SelfCooking Center®-Profi!

Antworten auf häufige Fragen

Was Sie schon immer wissen wollten!

Die Club-Mitgliedschaft ist für Sie kostenlos!

Melden Sie sich noch heute an!

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19o χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России, СНГ и Балтике
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com



80.01.000 · V-21 · MDS/Ad · 12/12 · deutsch